КАНАПЕ И МЕДАЛЬОНЫ

Очень просто!

Очень просто!

КАНАПЕ И МЕДАЛЬОНЫ

Санкт-Петербург
Терция
МОСКВА
ЭКСМО
2006

ББК 36.991
К19

Составитель *К. В. Силаева*

К19 **Канапе** и медальоны. /Сост. К.В. Силаева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2006. – 64 с.

Обычные бутерброды знают и любят все. Но иногда хочется без особых хлопот чем-нибудь удивить и порадовать гостей и придать столу праздничный вид. Для этого как нельзя лучше подходят канапе и медальоны – маленькие, красиво оформленные закусочные бутерброды. Их обычно подают к кофе или чаю, а также в качестве закуски к холодным напиткам.

В этой книге вы найдете множество самых разнообразных вариантов приготовления канапе и медальонов. Кроме того, вы узнаете, как придать обыкновенному сливочному маслу новый оригинальный вкус и как приготовить вкусное желе из мяса, рыбы и фруктов.

© «Терция», составление, 2002
© «Терция», оформление, 2002
© «Эксмо», 2002

ISBN 5-699-00049-6

Предисловие

Канапе и медальоны – маленькие, красиво и оригинально оформленные бутербродики, которые обычно подают к закусочному столу, реже – к чаю или кофе. Каждое канапе – это маленькое порционное блюдо, которое, взяв за специальную коктейльную шпажку или спичку (ими обычно закрепляют гарнир на хлебе), можно отправить целиком в рот и съесть сразу, за «один укус».

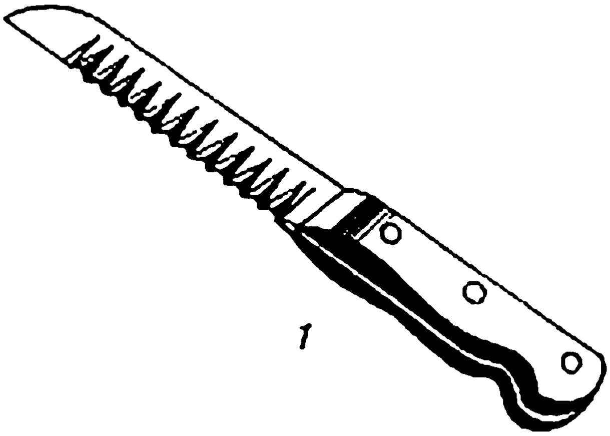
Медальоны отличаются от канапе только тем, что при их изготовлении коктейльные шпажки не используются.

Канапе и медальоны чаще всего делают на необжаренном белом и черном формовом хлебе (сейчас для этих целей очень удобно использовать уже нарезанный хлеб разнообразных сортов в упаковке), реже – на пресном и подсоленном печенье (крекерах).

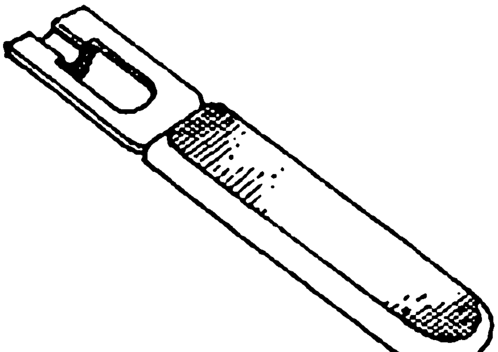
Продукты, используемые в качестве гарнира, могут быть самыми разнообразными: сваренные вкрутую яйца, вареная и копченая колбаса, сыр, брынза, отварные, копченые, жареные мясо и птица, заливная, консервированная, малосольная, соленая, копченая рыба, овощи, фрукты, паштеты, маслины, корнишоны – продолжать можно просто до бесконечности.

Обычный размер канапе 4 × 4 или 3 × 5 см (если они прямоугольные), треугольнички делают, разрезая по диагонали квадратики хлеба величиной 5 × 5 см. Если канапе круглые, их вырезают специальными формочками с гладкими или волнистыми краями диаметром около 4–5 см.

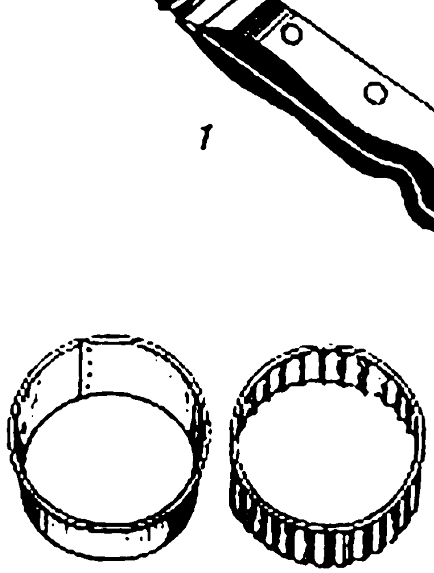
Медальоны делают только круглой или овальной формы.



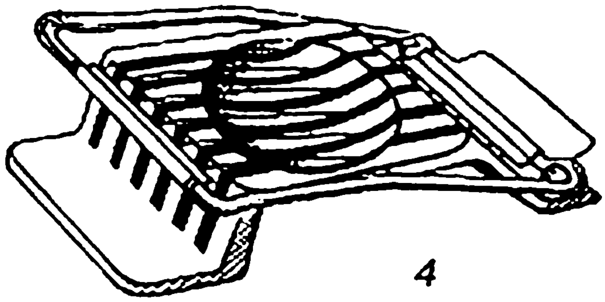
1



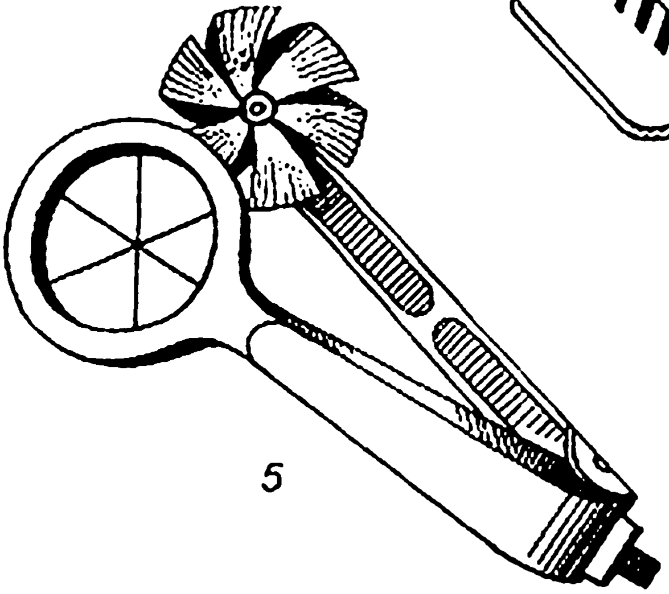
2



3



4



5

Необходимые инструменты для приготовления канапе и медальонов

Чтобы канапе и медальоны были не только вкусными, но и красивыми, для их оформления обычно используют специальные инструменты.

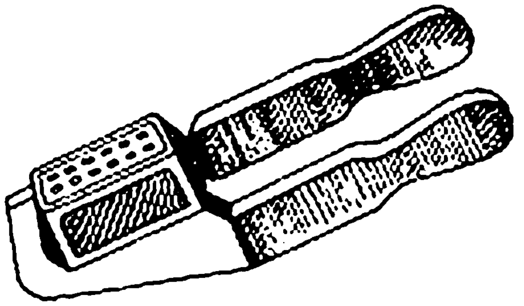
Помимо *обыкновенного острого ножа*, с помощью которого делают прямоугольные канапе (им разрезают ломтики формового хлеба на маленькие квадратики и прямоугольнички), для оформления канапе часто используют специальный *нож для каннелирования* (рис. 1). С его помощью делают глубокие продольные бороздки на равном расстоянии по всему диаметру огурца, моркови и пр. (каннелируют), чтобы при поперечном нарезании овоща получались не ровные кружочки, а звездочки.

Нож с волнистым лезвием (рис. 2) используют для того, чтобы сделать «оборочку» на краях хлеба для канапе или нарезать сыр, огурцы и другой гарнир ломтиками с волнистой поверхностью.

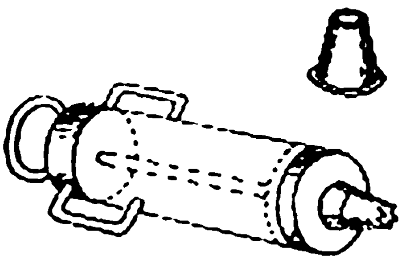
Чтобы сделать круглые канапе и медальоны, обычно используют специальные *выемки с гладкими или волнистыми краями* (рис. 3). Ими из ломтиков хлеба вырезают основания для канапе. Кроме того, выемки часто используют и для оформления гарнира – делают кружочки из огурцов, ветчины, сыра и пр.

Для оформления сваренных вкрутую яиц используют специальные *яйцерезки*. На рисунках показаны два варианта этого приспособления: яйцерезка, с помощью которой нарезают яйца кружочками (рис. 4), и яйцерезка, которую используют для получения ровных ломтиков, или долек (рис. 5).

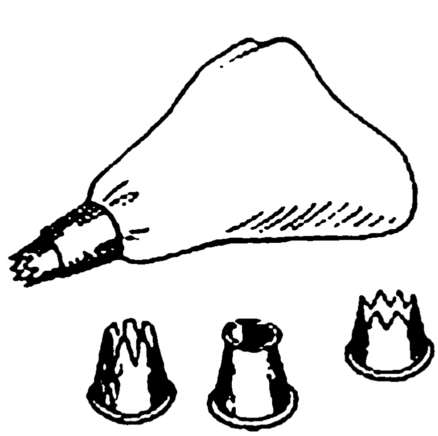
Такое приспособление, как *чесноковыжималка* (рис. 6), бывает удобно в приготовлении различных



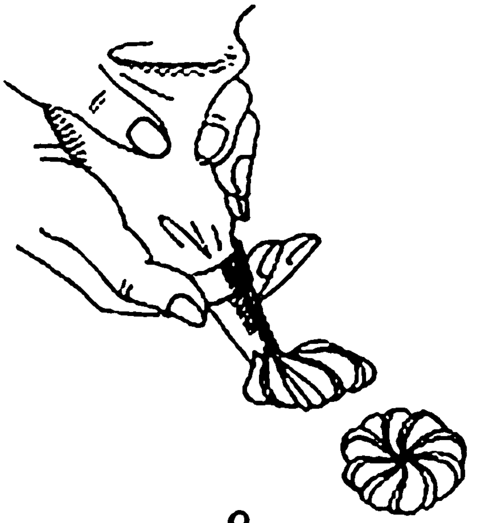
6



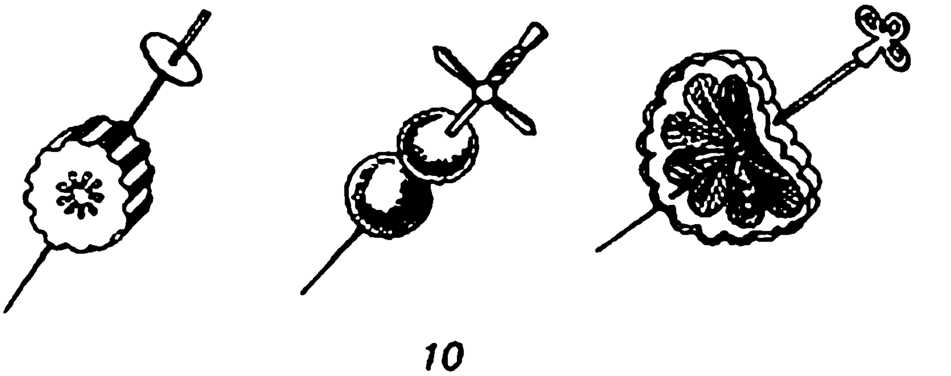
7



8



9



10

масляных смесей, паст, кремов и паштетов с добавлением чеснока.

Также чесноковыжималку используют, когда какой-либо паштет, тертые желтки сваренных вкрутую яиц, густой крем, фарш и другой гарнир подобной консистенции нужно выдавить на хлеб тонкой лапшой. Однако чаще всего для этой цели используют специальный *кондитерский шприц* (рис. 7) или *кондитерский мешочек* с разнообразными насадками (рис. 8).

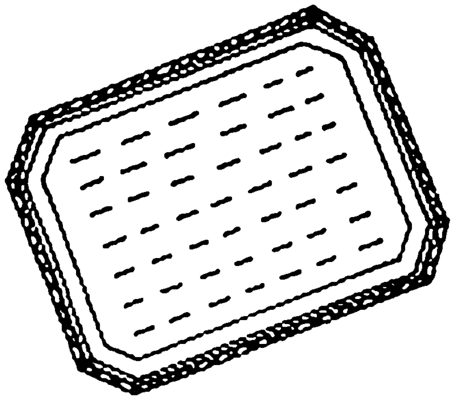
При использовании *круглых насадок с ровными краями* получаются ровные башенки-маковки, *круглые зубчатые насадки* позволяют делать фигурные башенки-розетки (рис. 9). *Плоские насадки с гладкими краями* используют в основном для изготовления «волн», которые выдавливают на хлеб в 2–3 ряда, слегка внахлест.

Для оформления канапе также бывают необходимы специальные тонкие *коктейльные шпажки* (рис. 10) или *спички* (их длина должна быть не более 5–6 см): ими закрепляют гарнир на хлебе или накалывают на них дополнительные украшения: вишенки без косточек, половинки кружочка каннелированного лимона, кусочки ананаса, киви, маслины, фаршированные оливки, корнишоны, ломтики обжаренных шампиньонов и пр.

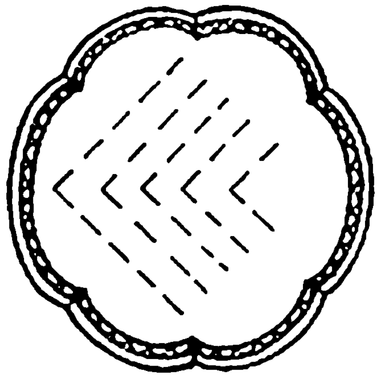
Коктейльные шпажки выступают и в качестве своеобразных столовых приборов: к канапе обычно не подают лопаток, вилок и ножей для раскладывания или еды: эту закуску едят, просто взяв пальцами за коктейльную шпажку.

Правила подачи канапе и медальонов

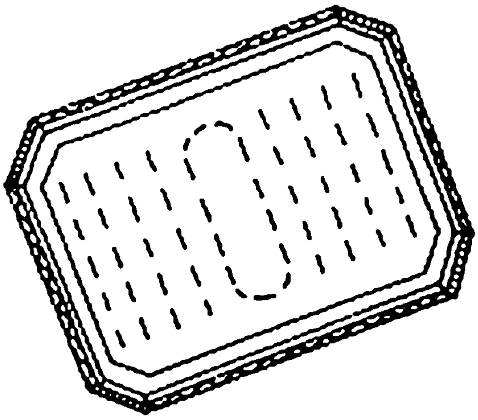
Мелкую закуску такого рода можно подавать на блюдах или вазах. Но чаще всего для этой цели используются подносы. Их либо застилают белыми (можно



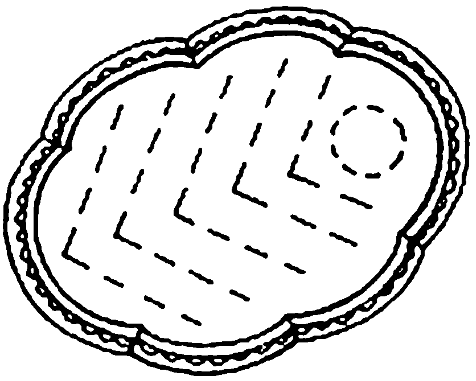
11



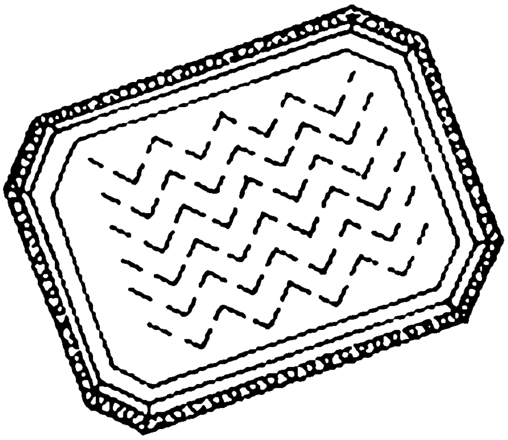
12



13



14



15

с резными краями) салфетками, либо заливают тонким слоем прозрачного желе (как правило, так делают, сервируя медальоны из мяса, птицы или фруктов).

Существуют определенные правила расположения мелкой закуски на подносах:

– расположение канапе и медальонов ровными линиями (рис. 11);

– расположение канапе и медальонов уголками (рис. 12);

– расположение канапе и медальонов ровными рядами, симметричными большой закуске (рис. 13);

– асимметричное расположение канапе, медальонов и большой закуски уголками (рис. 14);

– размещение канапе и медальонов зигзагом (рис. 15).

ЖЕЛЕ

Желе на мясном бульоне

2 стакана прозрачного охлажденного мясного (или куриного) бульона, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки желатина в порошке, $^{1}/_{2}$ ч. ложки соли, 2 ст. ложки сухого красного вина.

Бульон процедить через марлю. Замочить желатин в 1 стакане холодного бульона на 10 мин. Оставшийся бульон вскипятить, добавить размоченный желатин и, помешивая, растворить его в бульоне.

После этого готовым жидким желе осторожно покрыть готовые медальоны или канапе (желательно использовать для этого кисточку).

До подачи держать в холодном месте.

Желе на рыбном бульоне

2 стакана прозрачного рыбного бульона, $^{1}/_{2}$ стакана сухого белого вина, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки желатина в порошке, $^{1}/_{2}$ ч. ложки соли, 1 пучок укропа или петрушки.

Замочить желатин в 1 стакане холодного бульона на 10 мин. Оставшийся бульон вскипятить, добавить

размоченный желатин и, постоянно помешивая, растворить его в бульоне. После этого желе охладить на водяной бане примерно до 30–35° С и добавить измельченный укроп или петрушку. Затем вылить горячее желе в подходящую посуду и покрыть им готовые медальоны или канапе.

До подачи выдерживать в холодном месте.

Если нужно покрыть желе поднос, листики петрушки или маленькие веточки укропа можно оставить целыми.

Фруктовое желе

2 стакана сухого белого вина, $^{1}/_{2}$ стакана любого фруктового сока, 1 $^{1}/_{2}$ ст. ложки желатина в порошке, 2–3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки лимонного сока.

Желатин замочить в 1 стакане холодной воды приблизительно на 10 мин. 1 стакан вина разогреть в кастрюльке и, не доводя до кипения, добавить в него желатин. Постоянно помешивая, полностью растворить желатин в вине. Добавить остальное вино, фруктовый сок, лимонный сок и сахар. Кастрюльку с горячим желе поставить в холодную воду и, помешивая, слегка остудить. Затем осторожно нанести желе кисточкой на готовые медальоны или канапе.

До подачи держать в холодном месте.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КАНАПЕ

Масло с зеленью петрушки

200–250 г сливочного масла, 2 пучка зелени петрушки, $^1/_2$ лимона.

Очень мелко нашинковать промытую и обсушенную зелень петрушки.

Слегка размять сливочное масло (его следует заранее вынуть из холодильника), тщательно перемешать с подготовленной зеленью петрушки, заправить лимонным соком и еще раз хорошо перемешать.

Для остроты можно добавить красный или черный молотый перец, все хорошо вымешать и растереть. Держать в холодном месте.

Таким же образом можно приготовить масло со смесью зелени петрушки и укропа, сельдерея, кинзы, розмарина, базилика и пр.

Масло с хреном

100–150 г сливочного масла, 50–60 г тертого хрена, соль по вкусу.

Растереть размягченное сливочное масло, добавить тертый хрен и соль, тщательно перемешать. Держать в холодном месте.

Витаминное масло

100 г сливочного масла, 80 г моркови, 50 г корня сельдерея, 10 г зелени петрушки, лимонный сок и соль по вкусу.

Морковь и сельдерей вымыть, очистить и натереть на самой мелкой терке. Зелень петрушки промыть, обсушить, очень мелко нарубить, добавить тертые овощи, лимонный сок, соль. Овощную смесь соединить с маслом, тщательно растереть. Держать в холодном месте.

Розовое масло

100 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль по вкусу.

Растереть добела сливочное масло, добавить томат-пюре, соль, все тщательно размешать до получения однородной массы. Держать в холодном месте.

Горчичное масло

200 г сливочного масла, 40–50 г столовой горчицы, лимонный сок, соль по вкусу.

В размягченное масло добавить соль и, растирая, постепенно ввести горчицу и лимонный сок. Все еще раз тщательно размешать. Держать в холодном месте.

Чесночное масло

200 г сливочного масла, 2–3 головки чеснока.

Чеснок очистить, обварить кипятком, хорошо обсушить и натереть на самой мелкой терке или выдавить через чесноковыжималку. Постепенно добавляя масло, протереть через сито. Держать в холодном месте.

Чесночно-сырное масло

250 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 50 г сыра, листики свежего базилика, соль по вкусу.

Чеснок очистить, обдать кипятком, обсушить и измельчить вместе с листиками базилика. Затем перемешать со сливочным маслом, мелко натертым сыром и солью. Держать в холодном месте.

Сырное масло

100 г сливочного масла, 60 г тертого сыра, лимонный сок, черный или красный молотый перец, соль по вкусу.

Размягченное сливочное масло тщательно растереть с мелко натертым сыром до однородной массы, добавить по вкусу лимонный сок, черный или красный молотый перец, соль и все еще раз хорошо перемешать.

До использования выдержать в холодном месте.

Сырное масло со шпинатом

100 г сливочного масла, 40 г тертого сыра, 70 г отварного шпината.

Размягченное сливочное масло тщательно растереть с мелко натертым сыром до однородной массы. Отварной шпинат протереть через сито и, постепенно соединяя с масляно-сырной смесью, перемешать до получения однородной массы.

До использования выдержать в холодном месте.

Яичное масло

100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ч. ложка мелко нарубленного зеленого лука или зелени укропа, тертый хрен или горчица, красный молотый перец и соль по вкусу.

Размягченное сливочное масло хорошо взбить с измельченным или растертым желтком, добавить очень мелко нарубленные белок и зеленый лук или укроп, посолить. По желанию, яичное масло можно сделать

острым, добавив в него тертый хрен, горчицу или красный молотый перец.

Грибное масло

100–150 г сливочного масла, 3–4 ст. ложки мелко нарубленных сушеных отваренных грибов, томат-пюре (или томат-паста), лимонный сок, черный молотый перец и соль по вкусу.

К взбитому маслу добавить мелко нарубленные или пропущенные через мясорубку грибы, посолить, поперчить. По желанию, можно добавить томат-пюре и лимонный сок. Тщательно размешать. Держать в холодном месте.

Ветчинное масло

100 г сливочного масла, 40–50 г нежирной ветчины, горчица или сметана по вкусу.

К взбитому миксером маслу добавить пропущенную через мясорубку ветчину, заправить по вкусу горчицей или сметаной, тщательно размешать. Держать в холодном месте.

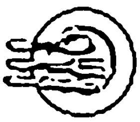
Селедочное масло с горчицей

150–120 г сливочного масла, 60–80 г филе сельди слабой соли, столовая горчица и зеленый лук по вкусу.

Филе сельди замочить в молоке или чае. Через 6–8 ч вымоченное филе мелко порубить и протереть через сито. Затем смешать с размягченным сливочным маслом и горчицей, все тщательно размешать до получения однородной массы.

По желанию, в селедочное маслом можно также добавить очень мелко нарубленный зеленый лук.

Держать в холодном месте.



Килечное масло с лимонным соком

100 г сливочного масла, 5–6 килек, лимонный сок по вкусу.

Кильки разделать на филе, удалить мелкие косточки. Протереть филе через сито, соединить с размягченным маслом, заправить лимонным соком. Готовое масло держать в холодном месте.

КАНАПЕ

Канапе с жареным мясом и вишней

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г холодного жареного мяса (свинины или телятины), 2 ч. ложки сливочного масла, свежие вишни для украшения, жидкое фруктовое желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого формового хлеба смазать маслом, после чего разрезать каждый на квадратики или треугольнички.

Холодное жареное мясо нарезать ровными ломтиками, примерно равными по размеру ломтикам хлеба.

Вишни вымыть в холодной воде, обсушить, удалить из них косточки.

Выложить на хлеб по ломтику мяса, закрепить коктейльной шпажкой с насаженной на нее вишенкой без косточки. По желанию, ягоды можно покрыть жидким фруктовым желе.

До подачи держать в холодном месте.

Канапе с запеченным мясом и корнишонами

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 150 г запеченного мяса, 1 отварная

морковь (желательно сорта каротель), корнишоны для украшения, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого формового хлеба смазать маслом, затем каждый разрезать на прямоугольнички.

Запеченное мясо нарезать небольшими квадратиками, отварную морковь очистить от кожицы и нарезать ровными кружочками (по желанию, очищенную морковь можно предварительно каннелировать).

Выложить на хлеб по кусочку мяса, сверху положить кружочек или звездочку из моркови. Закрепить коктейльными шпажками с наколотыми на них корнишонами.

Канапе с фрикадельками и корнишонами

2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 6–8 мясных фрикаделек, 2 ч. ложки сливочного масла, 6–8 корнишонов, коктейльные шпажки для закрепления.

Из смазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки. Выложить на центр каждого кружочка по фрикадельке и закрепить с помощью шпажки с наколотым на нее корнишоном.

Канапе с фрикадельками и свежим огурцом

2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 6–8 мясных фрикаделек, 2 ч. ложки сливочного

масла, 1 салатный огурец (с тонкой кожицей), 6–8 маслин без косточек, коктейльные шпажки для закрепления.

Из густо намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки.

Огурец вымыть, обсушить, каннелировать и нарезать ровными кружочками толщиной 6–8 мм.

Положить по одному кружочку огурца на подготовленный хлеб с маслом.

Выложить на центр каждого кружочка по фрикадельке и закрепить с помощью шпажки с наколотой на нее маслиной.

По желанию, канапе можно покрыть прозрачным мясным желе. До подачи держать в холодном месте.

Канапе со свининой и бананом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150–200 г жареной холодной свинины, 1 банан (желательно чуть недоспелый), 2–3 ч. ложки сливочного масла, фруктовое желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, затем каждый ломтик разрезать на квадратики.

Свинину нарезать нетолстыми ломтиками (примерно равными по размеру квадратикам хлеба) и также разрезать их по диагонали.

Банан очистить, нарезать ровными кружочками толщиной около 1 см.

Выложить на квадратики хлеба по ломтику свинины. Сверху положить по кружочку банана, смазать

прозрачным фруктовым желе и закрепить коктейльной шпажкой.

Канапе с коктейльными сосисками и свежим огурцом

2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 6–8 коктейльных (маленьких) сосисок, 2–3 ч. ложки сливочного, сырного, горчичного или яичного масла, 1 салатный огурец (с тонкой кожицей), 6–8 маслин без косточек, коктейльные шпажки для закрепления.

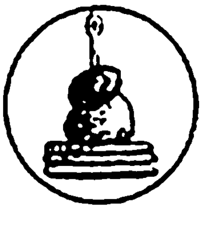
Ломтики черного хлеба намазать маслом, затем вырезать из них с помощью формочки с ровными краями небольшие кружочки.

Огурец вымыть, обсушить и нарезать ровными кружочками (по желанию, огурец можно предварительно каннелировать). Положить по одному кружочку огурца на подготовленный хлеб.

На канапе поперек кружочка огурца выложить по одной коктейльной сосиске. Закрепить сосиски коктейльными шпажками с насаженными на них маслинами.

Канапе с ветчиной и сыром

1–2 ломтика белого формового хлеба, 50–60 г нежирной ветчины, 50–60 г сыра (в нарезке), 1–2 ст. ложки сливочного, сырного, горчичного или розового масла, небольшие соцветия отварной цветной капусты или брокколи для украшения, жидкое мясное желе и коктейльные шпажки для закрепления.



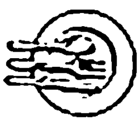
Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем с помощью формочки вырезать небольшие кружочки (по желанию, можно использовать формочку с волнистыми краями).

Используя формочку того же диаметра, что и для хлеба, но с волнистыми краями, вырезать из ветчины и сыра кружочки.

Выложить на подготовленный хлеб по кружочку ветчины, а сверху него – по кружочку сыра.

Каждое канапе украсить небольшим соцветием отварной цветной капусты или брокколи и закрепить их коктейльными шпажками. По желанию, цветную капусту (или брокколи) можно покрыть тонким слоем жидкого мясного желе.

До подачи канапе держать в холодильнике.



Канапе с беконом и кубиками сыра

2–3 ломтика черного или серого формового хлеба, 150 г не очень жирного бекона в нарезке, 150 г сыра (желательно твердых сортов), консервированные оливки без косточек, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики хлеба (по желанию, их можно предварительно смазать тонким слоем сливочного масла) разрезать на небольшие ровные квадратики. Сыр нарезать кубиками того же размера, что и квадратики хлеба.

Бекон разрезать на небольшие полоски, по ширине примерно равные квадратикам хлеба.

Кубики сыра аккуратно завернуть в полоски бекона, положить их на хлеб.

Проколоть каждое канапе коктейльной шпажкой с насаженной на нее оливкой. По желанию, на каждое

канапе под кубик сыра с беконом можно подложить небольшой кусочек салатного листа или целый листик сельдерея.

Канапе с беконом и огурцом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г бекона с небольшим количеством жира (тонкой нарезки), 1 небольшой салатный огурец, 2 ч. ложки сливочного масла или масла со шпинатом, ягоды зеленого винограда без косточек (кишмиша) для украшения, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого формового хлеба густо намазать сливочным маслом, после чего разрезать на прямоугольнички или квадратики.

Бекон нарезать тонкими полосками, вымытый и обсушенный огурец (с него нужно тонко срезать кожицу) – небольшими палочками.

Завернуть в каждую полоску бекона по палочке огурца и положить на хлеб.

Виноград хорошо промыть холодной водой, обсушить и наколоть по одной ягоде на коктейльные шпажки, после чего закрепить шпажками рулетики из бекона с огурцом на канапе.

Канапе с рулетиками из бекона и тертого сыра

2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 150–200 г бекона (нарезки), 130–150 г натертого на

крупной терке сыра (желательно твердых сортов), 1–1 $^1/_2$ ст. ложки густого майонеза, 1–2 ст. ложки жидкого мясного желе и коктейльные шпажки для закрепления.

Из ломтиков хлеба (по желанию, их можно намазать тонким слоем сливочного масла) вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Бекон нарезать небольшими ровными полосками. Тертый сыр смешать с майонезом и жидким мясным желе.

Подготовленную начинку выложить небольшими порциями на полоски бекона и свернуть из них тугие рулетики.

Положить по одному рулетику на кружок хлеба и закрепить коктейльной шпажкой.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с кулечками из твердокопченой колбасы и сыра

1–2 ломтика белого формового хлеба, 150 г сыра (тонкой нарезки), 150 г твердокопченой колбасы, 1–2 ст. ложки сливочного, сырного или хренного масла, зеленые фаршированные оливки для украшения, коктейльные шпажки для закрепления.

Из смазанных маслом ломтиков белого хлеба с помощью формочки вырезать небольшие кружочки.

Из ломтиков сыра той же формочкой (или можно взять формочку с волнистыми краями) вырезать кружочки, надрезать до середины.

Копченую колбасу нарезать очень тонкими ровными кружочками и также надрезать их до середины.

Свернуть из кружочков сыра кулечки и вложить в них такие же кулечки из колбасы.

Разместить их на кружочках хлеба, в каждый кулечек вложить по фаршированной оливке, закрепить коктейльной шпажкой.

Канапе с рулетиками из сырокопченой колбасы и хрена

2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 150 г сырокопченой колбасы (нарезки), 80 г тертого хрена, 40–50 г нежирного творога, 1 ст. ложка жидкого мясного желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Из ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Сырокопченую колбасу нарезать небольшими ровными полосками.

Тертый хрен смешать с творогом и жидким мясным желе. Подготовленную начинку выложить небольшими порциями на полоски, чуть разровнять по ширине и свернуть тугие рулетики.

Положить по одному рулетику на кружок хлеба и закрепить коктейльной шпажкой.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с копченой колбасой и огурцом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г твердокопченой колбасы, 2 ч. ложки сливочного масла или масла со шпинатом, 1 свежий салатный (с тонкой кожицей) огурец, жидкое мясное желе для смазывания, коктейльные шпажки для закрепления.

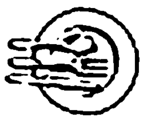
Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Огурец вымыть, обсушить, нарезать тонкими ровными кружочками.

Подготовить колбасу: если нарезка большая и ломтики колбасы больше канапе, можно, используя ту же формочку, что и для хлеба, вырезать кружочки из колбасы. Если есть формочка того же размера, но с волнистыми краями, можно использовать ее. Сложить подготовленные кружочки колбасы пополам, в середину вложить по кружочку огурца.

Положить на канапе, закрепить коктейльными шпажками. По желанию, колбасу и огурец можно покрыть тонким слоем жидкого желе.

До подачи держать в холодном месте.



Канапе с башенками из ветчинного крема

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, мелкие соцветия отварной брокколи или кружочки консервированных маслин без косточек для украшения.

Для ветчинного крема: 200 г мелко натертого сыра, 4 ст. ложки густого майонеза, 1 ст. ложка жидкого мясного желе.

Из смазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Приготовить ветчинный крем: пропущенную через мясорубку (желательно 2 раза) ветчину как следует перемешать с майонезом, ввести жидкое желе и тщательно растереть. Полученным кремом наполнить кондитерский шприц с плоской насадкой, затем положить его в холодильник, чтобы крем немного застыл. Выдавить на каждое

канапе 2–3 небольшие «волны», украсить мелкими соцветиями отварной брокколи, кружочками консервированных маслин.

Канапе с башенками из печеночного паштета

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 1–2 ломтика ананаса для украшения.

Для печеночного паштета: 200 г говяжьей печени, 1/2 отварной моркови, 1/2 луковицы, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка жидкого мясного желе, черный молотый перец и соль по вкусу.

Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Приготовить печеночный паштет: пропущенные через мясорубку (желательно 2 раза) печень, отварную морковь и лук тщательно растереть со сливочным маслом, солью, перцем и жидким желе.

Полученным паштетом заполнить кондитерский шприц с зубчатой насадкой и положить его в холодильник, чтобы паштет немного застыл.

Затем выдавить на подготовленные кружочки хлеба по небольшой башенке паштета, украсить 2–3 маленькими кусочками (нарезанными треугольничками) ананаса.

До подачи держать в холодном месте.

Канапе с печеночным паштетом и зеленым луком

1–2 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ч. ложки сливочного масла, 6–8 мелких маринованных огурчиков

(корнишонов), 6–8 шт. отварной мелкоплодной моркови (из заморозки).

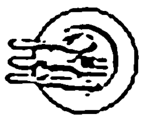
Для паштета: 150 г отварной говяжьей печени, 1 отварная морковь, 1 небольшая луковица, 2 ч. ложки сливочного масла, 50–60 г зеленого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем каждый разрезать на прямоугольнички.

Отварную говяжью печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, растереть с размягченным сливочным маслом.

Добавить очень мелко нарубленный зеленый лук, черный молотый перец, соль и еще раз все тщательно перемешать.

Выложить смесь на подготовленные ломтики хлеба (можно выдавить паштет из кондитерского пакетика с плоской насадкой), украсить каждое канапе 2–3 кружочками корнишонов и моркови.



Канапе с печеночным паштетом и маринованными грушами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 200–250 г печеночного паштета, 1–2 ст. ложки сливочного, сырного масла или сырного масла со шпинатом, 1/2 маринованной груши и 1 большой мандарин, жидкое фруктовое или мясное желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба густо намазать сливочным, сырным маслом или маслом со шпинатом и разрезать на прямоугольнички или квадратики.

Выложить на хлеб печеночный паштет, разровнять его плоской стороной ножа.

Грушу нарезать тонкими ровными ломтиками, мандарин очистить, дольки освободить от белой пленки и разрезать пополам.

На каждое канапе положить по ломтику груши и половинке дольки мандарина. Смазать фрукты жидким желе.

До подачи держать в холодном месте.

Канапе с печеночным паштетом и дыней

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного или сырного масла, 200–240 г печеночного паштета, 150 г мякоти спелой дыни, прозрачное жидкое фруктовое желе для смазывания.

Из густо намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки.

Используя кондитерский шприц с зубчатой насадкой, выдавить небольшие башенки.

Мякоть дыни нарезать небольшими кубиками. Выложить по 2–3 кубика на башенки, чуть вдавить.

По желанию, кубики дыни на канапе можно смазать жидким фруктовым желе.

До подачи держать в холодильнике.

Канапе с языком и сыром

1–2 ломтика белого формового хлеба, 200 г отварного говяжьего или телячьего языка, 150 г сыра (желательно тонкой нарезки), 1–2 ст. ложки сливочного

или сырного масла, 2–3 больших листа зеленого салата, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать густым слоем сливочного или сырного масла, затем разрезать каждый на прямоугольнички или квадратики.

Листья салата хорошо промыть в холодной воде, обсушить, стряхнув воду. Затем разрезать листья на кусочки (полоски) примерно такого же размера, что и прямоугольнички хлеба.

Положить по одному кусочку салата на хлеб. Отварной язык нарезать полосками, завернуть каждую полоску в тонкий ломтик сыра.

Затем положить по одному рулетику на канапе и закрепить его коктейльной шпажкой.

По желанию, сырный рулетик с языком можно завернуть в кусочек салатного листа и закрепить коктейльной шпажкой на хлебе.

Канапе с печеночным паштетом, коньяком и сливами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 50 г печеночного паштета, $^{1}/_{2}$ ч. ложки коньяка, $^{1}/_{2}$ яичного желтка, мелкие синие сливы для украшения, лимонный сок и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба разрезать на прямоугольнички или квадратики.

Печеночный паштет тщательно растереть деревянной ложкой, добавляя коньяк и желток, посолить, еще раз хорошо растереть и взбить.

При помощи кондитерского шприца или пакетика с зубчатой насадкой нанести на бутерброд башенку

из паштета, украсить каждое канапе половинкой синей сливы. До подачи держать в холодном месте.

Канапе с курицей

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного, горчичного, сырного масла или сливочного масла с хреном, 1 отварная куриная грудка, 1 небольшой салатный огурец, жидкое мясное желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем разрезать на квадратики или прямоугольнички.

Отварную охлажденную куриную грудку разделать на филе, нарезать его небольшими прямоугольными кусочками (по размеру они должны быть немного меньше квадратиков хлеба).

С огурца срезать кожицу, затем нарезать его небольшими кубиками. Насадить по одному кубику на шпажку и приколоть курицу на канапе.

Покрыть курицу и огурец жидким желе. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с паштетом из гусиной печени

2–3 ломтика формового белого хлеба, 100–150 г консервированного паштета из гусиной печени, 3–4 свежих шампиньона, 1/2 апельсина, 3 ч. ложки сливочного, грибного или горчичного масла, прозрачное фруктовое желе для закрепления, соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба смазать сливочным маслом (2 ч. ложки) и нарезать квадратиками. Намазать каждый квадратик паштетом, аккуратно сровнять края. Шампиньоны очистить, промыть в холодной воде, нарезать ровными ломтиками, обжарить на оставшемся масле и охладить. Апельсин очистить от кожуры, острым ножом аккуратно вырезать дольки, так чтобы на них не оставалось белой пленки.

Украсить каждое канапе 1–2 ломтиками шампиньона и половинкой дольки апельсина.

По желанию, дольки апельсина смазать прозрачным фруктовым желе.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с заливной рыбой

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150–200 г заливной рыбы (трески, хека, минтая), 2 ч. ложки сливочного масла, 2–3 больших листа салата, густой майонез, зелень укропа по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать маслом и нарезать небольшими квадратиками.

Листья салата промыть холодной водой, обсушить, после чего разрезать каждый лист на несколько прямоугольных кусочков (не больше ломтиков хлеба). Положить их на хлеб.

Майонез хорошо перемешать с очень мелко нарубленным укропом.

Заливную рыбу нарезать небольшими кусочками, так чтобы каждый кусочек включал и рыбу, и немного застывшего желе. Положить их на канапе, поверх кусочков салата. Рядом положить маленькую порцию

майонеза с укропом. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с лососем горячего копчения и яйцами

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г филе лосося горячего копчения, 3 ч. ложки сливочного масла, 1–2 яйца, 1–2 больших листа салата, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем разрезать на прямоугольнички или ромбики.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и нарезать дольками (лучше использовать специальную яйцерезку). Филе копченой рыбы разобрать на небольшие кусочки.

Листья салата промыть в холодной воде, обсушить и разрезать на широкие полоски. Аккуратно завернуть в каждую полоску по дольке яйца и кусочку лосося, положить рулетик на канапе и закрепить его шпажкой.

Канапе с копчеными сардинами и майонезом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 100–150 г филе сардин горячего копчения, 2 ч. ложки сливочного масла, 2–3 больших листа салата, 2 ч. ложки густого майонеза, 1/2 соленого огурца или 1–2 корнишона.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, после чего разрезать их на прямоугольнички.

Листья зеленого салата вымыть в холодной проточной воде, обсушить и разрезать на небольшие полоски, равные по ширине кусочкам хлеба. Каждую полоску разрезать на 3–4 прямоугольничка, выложить их по два на хлеб, чуть сместив краешки относительно друг друга.

Филе сардин разломить на небольшие кусочки, положить по одному на канапе.

Майонез хорошо перемешать с очень мелко нарубленным соленым огурцом или измельченными корнишонами, затем выложить по маленькой порции на каждое канапе рядом с кусочком сардины.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с малосольной красной рыбой и маслинами

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ч. ложки сливочного масла, 100–150 г малосольной красной рыбы (можно в нарезке), 2–3 больших листа салата, консервированные маслины без косточек, коктейльные шпажки для закрепления.

Из густо намазанных маслом ломтиков белого хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки.

Листья салата вымыть в холодной воде, обсушить и разрезать на равные широкие полоски. Каждую полоску несколько раз сложить, так чтобы получился квадратик, положить на хлеб.

Красную рыбу нарезать небольшими прямоугольными кусочками (так чтобы по размеру они были чуть меньше канапе), затем выложить на салатные листья. Закрепить коктейльными шпажками с наколотыми на них

маслинами. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с сельдью

2–3 ломтика белого формового хлеба, 200 г филе малосольной сельди, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 свежий салатный огурец, консервированные каперсы для украшения, жидкое прозрачное рыбное желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Намазанные маслом ломтики белого хлеба разрезать на небольшие квадратики.

Из филе сельди удалить мелкие косточки, затем нарезать его небольшими прямоугольничками (не больше квадратиков хлеба) и положить на хлеб.

Салатный огурец вымыть, обсушить, тонко срезать кожицу и нарезать ровными кубиками.

Наколоть по кубику огурца на шпажку и закрепить их на канапе. По желанию, можно смазать огурец жидким желе. Украсить готовые канапе каперсами.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с селедочным паштетом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного или сырного масла, зелень укропа или петрушки для украшения.

Для селедочного паштета: 150 г филе малосольной сельди, 1 желток сваренного вкрутую

яйца, 1 ст. ложки густого майонеза, 1 ст. ложка жидкого прозрачного желе, 1/3–1/4 свежего салатного огурца.

Из намазанных маслом ломтиков белого хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Приготовить селедочный паштет: филе сельди пропустить через мясорубку, растереть с майонезом, желтком, жидким желе.

Добавить очень мелко нарубленный огурец и еще раз перемешать. Наполнить полученным паштетом кондитерский шприц с плоской насадкой и положить на некоторое время в холодильник, чтобы паштет немного застыл. Затем выдавить на кружочки хлеба по небольшой башенке из паштета, украсить их маленькими веточками укропа или петрушки.

Канапе с зеленым салатом, килькой и яичными желтками

1–2 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ч. ложки сливочного или сырного масла, 1–2 больших листа салата, несколько килек слабой соли, 2–3 яичных желтка сваренных вкрутую яиц.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички. Листья зеленого салата промыть в холодной воде, обсушить и нарезать также прямоугольничками (так чтобы они по размеру соответствовали ломтикам хлеба или были чуть больше них). Положить их на хлеб таким образом, чтобы углы не совпадали.

Кильку вынуть из рассола, дать немного обсохнуть, затем разделать на филе. Свернуть каждый кусочек тугим рулетиком и положить на хлеб. Рядом положить

небольшую горку мелко накрошенного желтка. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе со шпротами и свежим огурцом

2–3 ломтика белого формового хлеба, 1/2 банки шпротов в масле, 2 ч. ложки сливочного, сырного масла или масла со шпинатом, 1 небольшой салатный огурец с тонкой кожицей, зелень укропа, жидкое прозрачное рыбное желе для закрепления.

Из смазанных маслом ломтиков белого хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки.

Салатный огурец вымыть холодной водой, обсушить и каннелировать, затем нарезать ровными кружочками. Выложить на подготовленный хлеб по кружочку огурца, смазать его жидким желе и выложить сверху половинку рыбки (спинную кость можно не удалять). Рядом положить маленькую веточку укропа.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с креветками и рубленым желе

2–3 ломтика белого формового хлеба, 100 г вареных очищенных креветок, 2–3 ч. ложки сливочного масла, прозрачное застывшее рыбное желе, 1–2 больших листа салата, жидкое рыбное желе для закрепления.

Из ломтиков белого формового хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки. Листья

салата промыть в холодной воде, обсушить и разрезать на широкие полоски. Каждую полоску несколько раз сложить, так чтобы получились небольшие квадратики, положить их на канапе (с одного края) и проколоть его коктейльной шпажкой. С другого края на канапе положить немного мелко нарубленного рыбного желе. Украсить 1–2 креветками. Креветки можно покрыть жидким желе.

Вегетарианские канапе

2–3 ломтика белого или ржаного формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла или сливочного масла со шпинатом, 1 небольшой салатный огурец, 1 небольшой помидор, жидкое фруктовое или овощное желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с волнистыми краями небольшие кружочки. Такие же кружочки сделать из огурца, положить по одному на хлеб. Помидор вымыть, обсушить и нарезать небольшими ровными дольками.

Выложить по дольке помидора на канапе и закрепить ее коктейльной шпажкой. По желанию, овощи можно покрыть жидким прозрачным желе.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с салатом из сельдерея

1–2 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ч. ложки сливочного масла.

Для салата: ²/₃ отварного корня сельдерея, 1 небольшое кисло-сладкое яблоко, 1 ст. ложка толченых грецких орехов, 1 ст. ложка густого майонеза или сметаны, лимонный сок, соль по вкусу, половинки ядер грецких орехов для украшения.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички.

Сельдерей и очищенное от кожицы и семян яблоко нарезать маленькими кубиками, перемешать с толчеными орехами, майонезом или сметаной, заправить лимонным соком. Салат горкой положить на канапе, прижать плоской стороной ножа, украсить половинками ядер грецких орехов.

Канапе с овощным салатом и желе

1–2 ломтика черного формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла или майонеза, коричневое желе от мясного заливного.

Для овощного салата: 1 помидор, 1 салатный огурец, зеленый лук, зелень петрушки, растительное масло или майонез, соль по вкусу.

Ломтики черного хлеба густо намазать маслом или майонезом, затем разрезать на прямоугольнички. По желанию, хлеб можно предварительно слегка подсушить в тостере.

Приготовить салат: помидор, огурец и зеленый лук хорошо вымыть в холодной воде, затем обсушить. С огурца срезать кожицу, зеленый лук и петрушку мелко порубить. Нарезать очень мелкими кубиками помидор и огурец. Все смешать и заправить растительным маслом или майонезом.

На ломтики хлеба с маслом выложить с одной стороны маленькую горку подготовленного салата, с другой – кусочек мясного желе.

Эти канапе нужно готовить сразу перед подачей.

Канапе с хреном и помидорами

1–2 ломтика черного формового хлеба или хрустящих хлебцев, 3–4 ч. ложки сливочного масла с хреном, 1–2 небольших помидора, зелень петрушки или укропа по вкусу, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики черного формового хлеба густо намазать маслом с хреном, разрезать каждый на прямоугольнички.

Помидоры вымыть, обсушить и нарезать ровными дольками. Положить на каждое канапе по веточке петрушки или укропа. Сверху поместить по дольке помидора, чуть вдавить ее в масло и закрепить коктейльной шпажкой.

Канапе со свеклой

1–2 ломтика черного формового хлеба, 3 ч. ложки селедочного масла, 1 небольшая молодая отварная свекла, 1 ч. ложка майонеза, половинки ядер грецких орехов для украшения, соль по вкусу.

Ломтики черного хлеба смазать селедочным маслом, после чего разрезать каждый на прямоугольнички. Отварную охлажденную свеклу очистить от кожицы и натереть на мелкой терке, тщательно перемешать с

майонезом, по желанию добавить соль. Выложить на подготовленные ломтики хлеба салат, разровнять его, слегка прижимая плоской стороной ножа. Украсить половинкой ядра грецкого ореха.

Канапе с майонезом и овощами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 длинный салатный огурец, 1 желтый или зеленый сладкий перец, 1–2 больших помидора, 3–4 больших листа зеленого салата, 2–3 ст. ложки густого майонеза, консервированные маслины без косточек для украшения, соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба густо намазать маслом, затем с помощью формочки вырезать из каждого небольшие кружочки.

Приготовить овощную смесь: вымытые и очищенные огурец, сладкий перец и помидоры нарезать очень мелкими кубиками, посолить, заправить майонезом. Листья салата, промытые в холодной воде и обсушенные, нарезать очень тонкой соломкой.

Выложить на каждый кружочек хлеба с маслом по небольшой горке овощной смеси и присыпать ее соломкой из листьев салата. Украсить готовые канапе одной целой маслиной.

Канапе с зеленым салатом и мелкоплодными помидорами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного, селедочного или сырного масла,

2–3 больших листа салата, красные и желтые мелкоплодные помидоры, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем разрезать на треугольнички. Листья салата промыть в холодной воде, обсушить и разрезать на небольшие кусочки. Выложить по одному кусочку салата на канапе, чуть загнуть кончики кверху. В середину положить по 1 красному или желтому мелкоплодному помидору и закрепить коктейльной шпажкой.

Эти канапе следует готовить перед самой подачей.

Канапе с панированными ломтиками шампиньонов

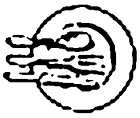
2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 3–4 большие шляпки свежих шампиньонов, 80–100 г сыра (тонкой нарезки), растительное масло для обжаривания грибов (фритюр), 1 яйцо, белые молотые сухари для панировки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Из намазанных маслом ломтиков белого хлеба вырезать с помощью формочки с ровными или волнистыми краями небольшие кружочки.

Подготовить шампиньоны: шляпки очистить от кожицы, вымыть в холодной воде, обсушить и нарезать ровными поперечными ломтиками. В небольшой посуде слегка взбить с солью и перцем яйцо. Хорошо разогреть сковороду с растительным маслом.

Ломтики шампиньонов обмакнуть в яичную смесь, хорошо обвалять в панировке и быстро обжарить с обеих сторон во фритюре. Готовые шампиньоны охладить.

На подготовленные кружочки хлеба с маслом выложить по небольшому квадратику сыра, так чтобы его кончики чуть свешивались с канапе. Сверху положить по охлажденному панированному ломтику шампиньонов.



Канапе с яйцом

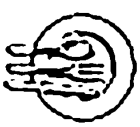
2–3 ломтика ржаного формового хлеба с зернами, 2–3 ст. ложки сливочного, сырного масла или масла с хреном, 1 яйцо, 1 зеленый или красный сладкий перец, 2–3 фаршированные красным перцем консервированные оливки, мясное желе для закрепления.

Из смазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с гладкими или волнистыми краями небольшие кружочки.

Яйцо сварить вкрутую, охладить и очистить от скорлупы. Используя яйцерезку, разделить его на 6 долек. Оливки нарезать кружочками.

Осторожно смазать каждую дольку яйца жидким желе и положить на нее по кружочку оливки и по 1–2 треугольничка сладкого перца. Закрепить композицию еще одним слоем желе.

До подачи держать канапе в холодном месте.



Канапе с яйцом и розовым маслом

1–2 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ст. ложки розового сырного масла, 1 яйцо, 1 большой

красный или зеленый сладкий перец, коктейльные шпажки, жидкое мясное или фруктовое желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать густым слоем розового масла, затем разрезать каждый на прямоугольнички или квадратики.

Сладкий перец вымыть, разрезать пополам, очистить от семян и плодоножки. Еще раз ополоснуть и разрезать на тонкие полоски длиной около 3–4 см.

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезать с помощью яйцерезки на ровные дольки. Положить на хлеб по дольке яйца, закрепить его коктейльной шпажкой. По желанию, дольки яйца можно предварительно покрыть слоем жидкого желе. Рядом положить или вколоть по 1–2 полоски сладкого перца.

Канапе с помидором и яйцом

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1 большой помидор, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки сливочного или селедочного масла, зелень укропа для украшения, коктейльные шпажки для закрепления.

Из густо намазанных селедочным маслом ломтиков черного хлеба с помощью формочки вырезать небольшие кружочки.

Помидор вымыть, обсушить и нарезать тонкими ровными кружочками, положить их на кружочки хлеба с маслом. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и нарезать с помощью яйцерезки ровными ломтиками. Выложить на канапе по дольке яйца и закрепить ее коктейльной шпажкой.

Если канапе делается с селедочным маслом, рядом с яйцом можно положить кусочек сельди или кильки. Готовые канапе украсить маленькими веточками укропа.

Канапе с яйцами и сыром

1–2 ломтика ржаного с пророщенными зернами пшеницы хлеба, 1–2 яйца, 100–150 г сыра твердых сортов, 1–2 ст. ложки сливочного, горчичного или сырного масла, зелень петрушки, жидкое мясное желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать формочкой с ровными или волнистыми краями кружочки. Сыр нарезать ровными ломтиками и этой же формочкой вырезать кружочки из него, уложить на хлеб, слегка придавить рукой.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и с помощью яйцерезки разрезать на ровные дольки. На подготовленные канапе положить по маленькой веточке петрушки, смазать жидким желе. Сверху положить по дольке яйца, также смазать жидким желе и закрепить коктейльной шпажкой. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с сыром рокфор

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100–150 г сыра рокфор, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 салатный огурец, листья салата по вкусу.

Ломтики белого хлеба густо намазать сливочным маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички или квадратики.

Салатный огурец вымыть холодной водой, обсушить и нарезать ровными кружочками, разрезать их пополам.

На подготовленные канапе выложить по половинке огурца и кубику сыра рокфор.

По желанию, такие канапе можно также украсить листьями салата, нарезанными тонкой «лапшой».

Канапе с сыром и вишнями

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г сыра (желательно твердых сортов), 2–3 ч. ложки сливочного или сырного масла, свежие вишни без косточек для украшения, жидкое фруктовое желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Из намазанных маслом ломтиков белого хлеба вырезать с помощью формочки с ровными или волнистыми краями небольшие кружочки.

Сыр нарезать небольшими кубиками, положить по одному кубику на хлеб. На коктейльные шпажки насадить по одной вишне без косточки и проколоть кубики сыра, закрепляя канапе. По желанию, ягоды можно покрыть слоем жидкого фруктового желе.

До подачи держать канапе в холодильнике.

Канапе с сыром и грушами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100 г тертого сыра, 1–2 ст. ложки сливочного или сырного масла,

1–2 ч. ложки майонеза, 15–20 грецких орехов, 1 небольшая груша, лимонный сок для обработки груши, жидкое фруктовое желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем разрезать каждый на треугольнички. Тертый сыр смешать с майонезом и мелко растолченными орехами, растереть до образования однородной массы. Намазать ее на треугольнички хлеба с маслом.

Грушу очистить от кожуры, разрезать на тонкие дольки, тщательно обрабатывая каждую лимонным соком, чтобы не потемнела. Затем аккуратно воткнуть по одной дольке в канапе.

По желанию, груши на готовых канапе можно покрыть тонким слоем жидкого желе. До подачи канапе держать в холодном месте.

Канапе с сыром и дыней

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100 г тертого сыра, 1–2 ст. ложки сливочного или сырного масла, 1–2 ч. ложки густого майонеза, 100–150 г спелой дыни, свежие вишни без косточек, лимонный сок по вкусу, прозрачное жидкое фруктовое желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички.

Тертый сыр смешать с майонезом, добавить лимонный сок и растереть до образования однородной массы.

Выложить подготовленную сырную массу на хлеб, разровнять, прижимая плоской стороной ножа.

Мякоть дыни нарезать небольшими кубиками, выложить по одному кубику на канапе. Закрепить

шпажкой с наколотой на нее вишенкой. До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с сыром, грецкими орехами и виноградом

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100–120 г тертого сыра, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ч. ложки майонеза, половинки грецких орехов, ягоды синего винограда для украшения, жидкое фруктовое желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем разрезать каждый на треугольнички.

Мелко натертый сыр смешать с майонезом, растереть до образования однородной массы и намазать ее на треугольнички хлеба с маслом. Ягоды винограда вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам и аккуратно удалить косточки.

Украсить каждое канапе половинкой ягоды и грецкого ореха, смазать украшения жидким фруктовым желе. До подачи держать в холодном месте.

Канапе с сыром и огурцом

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100 г сыра твердых сортов, 1 салатный огурец, 1–2 ст. ложки сливочного масла, консервированные маслины без косточек, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, разрезать каждый на треугольнички. Сыр нарезать ровными лом-

тиками и разрезать их на такие же треугольнички, что и хлеб. Огурец вымыть, обсушить, канелировать, затем нарезать ровными нетолстыми кружочками. Выложить сыр и огурец на хлеб и проколоть их коктейльной шпажкой с насаженной на нее маслиной.

Канапе с сыром и помидором

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100 г сыра твердых сортов, 1 небольшой помидор, 1–2 ст. ложки сливочного, сырного масла или масла со шпинатом, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба густо намазать маслом, затем разрезать каждый на треугольнички.

Сыр нарезать ровными ломтиками и разрезать их на такие же треугольнички, что и хлеб.

Помидор вымыть холодной водой, обсушить и нарезать ровными дольками.

Положить сыр на хлеб, чуть прижать рукой. Сверху положить по дольке помидора и закрепить коктейльной шпажкой.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с сыром и сладким перцем

2–3 ломтика белого формового хлеба, 150 г сыра твердых сортов, 1 сладкий красный или зеленый перец, 2 ч. ложки сливочного или сырного масла, жидкое мясное желе, коктейльные шпажки для закрепления.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем разрезать на квадратики или прямоугольнички. Сладкий перец очистить, промыть и нарезать широкими полосками (по длине они должны быть чуть меньше квадратиков хлеба). Положить по полоске на хлеб. Сыр нарезать небольшими кубиками. Положить по кубику сыра на канапе (сверху полосок перца) и закрепить с помощью коктейльной шпажки. По желанию, перец можно покрыть жидким прозрачным желе.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с сыром и редькой

1–2 ломтика белого формового хлеба, 80–100 г сыра твердых сортов, 1 небольшая сладкая редька, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, зелень петрушки для украшения, соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба густо намазать маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички.

Редьку тонко натереть, смешать со сметаной, добавить соль и еще раз хорошо перемешать. Сыр нарезать небольшими кубиками (чтобы по размеру они были с половину прямоугольничка хлеба) и выложить на хлеб по кубику сыра с одного края и небольшой горке тертой редьки со сметаной с другого края. Украсить 1–2 листиками петрушки.

Канапе с сыром и баклажаном

2–3 ломтика белого формового хлеба, 100 г сыра твердых сортов (тонкой нарезки), 1 небольшой бакла-

жан, 2 ч. ложки сливочного масла, 1–2 ч. ложки растительного масла для обжаривания баклажанов, черный молотый перец и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, затем разрезать каждый на прямоугольнички.

Баклажан вымыть, обсушить, нарезать ровными нетолстыми кружочками и обжарить их с двух сторон на разогретой с растительным маслом сковороде, посолить и поперчить. Обжаренные кружочки охладить, затем разрезать на четвертинки.

Тонкие ломтики сыра (по ширине они должны быть не больше канапе) сложить пополам, в середину вложить по четвертинке кружочка обжаренного баклажана. Положить сыр с баклажанами на хлеб. Закрепить коктейльными шпажками.

До подачи держить канапе в холодном месте.

Пикантные канапе

1–2 ломтика белого формового хлеба, 30–40 г сыра рокфор, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка томатного пюре, 1 ч. ложка тертого хрена, горчица, сахар, зелень петрушки или сельдерея, черный молотый перец по вкусу.

Ломтики белого хлеба густо намазать маслом, затем разрезать на треугольнички.

Сыр мелко накрошить, смешать с майонезом, томатным пюре, хреном, горчицей, сахаром. По желанию, можно добавить черный молотый перец.

Кондитерский пакетик с зубчатой насадкой наполнить подготовленной смесью и выдавить по не-

большой башенке на треугольнички хлеба с маслом. Украсить канапе веточками петрушки или мелко нарубленным сельдереем.

Канапе с башенками из сырного крема

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2 ч. ложки сливочного масла, отварной зеленый горошек (заморозка) или маринованные каперсы для украшения.

Для сырного крема: 200–220 г тертого сыра, 3 ст. ложки густого майонеза, 20 мл мясного жидкого желе для закрепления, измельченный укроп по вкусу.

Из смазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки небольшие кружочки.

Приготовить сырный крем: тертый сыр смешать с майонезом, хорошо растереть, затем ввести жидкое желе, по желанию – очень мелко нарубленный укроп, все еще раз тщательно растереть.

Полученным кремом наполнить кондитерский шприц с зубчатой насадкой и положить его в холодильник, чтобы крем немного застыл.

Затем осторожно выдавить на каждое канапе по небольшой башенке, украсить 2–3 горошинами или несколькими каперсами.

До подачи держать канапе в холодном месте.

Канапе с яично-сырной смесью и грибами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 1–2 яйца, 50–60 г сыра, 5–6 отварных шампиньонов (целыми гри-

бами), 1–2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки для украшения, лимонный сок и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, затем разрезать каждый на треугольнички.

Сваренные вкрутую яйца охладить, очистить от скорлупы, затем натереть на мелкой терке. Смешать подготовленные яйца с майонезом, сыром (также мелко натертым), добавить лимонный сок и соль и растереть до однородной массы.

Отварные грибы нарезать поперек ровными нетолстыми ломтиками.

Выложить на каждый треугольничек хлеба по небольшой горке яично-сырной смеси, чуть обровнять, прижать сверху плоской стороной ножа. После этого воткнуть в нее ломтик шампиньона.

По желанию, готовые канапе можно украсить целыми листиками зелени петрушки.

Канапе с творогом и морковью

1–2 ломтика белого формового хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 4–8 консервированных маслин без косточек для украшения.

Для творожно-морковной смеси: 20 г нежирного творога, 1/2 небольшой моркови, 2 ч. ложки густого майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба густо намазать сливочным маслом, разрезать каждый на прямоугольнички.

Выложить на них по небольшой горке творожно-морковной смеси, чуть разровнять плоской стороной

ножа. Украсить каждое канапе маслиной. Творожно-морковную смесь можно не разравнивать, а оставить в форме горки.

Канапе с творогом, черносливом и орехами

1–2 ломтика белого формового хлеба, 100–150 г нежирного творога, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сливок, половинки ядер грецких орехов, половинки чернослива без косточек для украшения, прозрачное фруктовое желе для закрепления, сахар или сахарная пудра по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, затем разрезать каждый на треугольнички.

Творог растереть с сахаром (сахарной пудрой) и сливками до однородной массы, выложить на треугольнички хлеба с маслом и разровнять. Украсить каждое канапе половинкой грецкого ореха и чернослива. Чтобы чернослив был блестящим, аккуратно покрыть его тонким слоем жидкого фруктового желе.

До подачи держать канапе в холодильнике.

287860 885004 28786

МЕДАЛЬОНЫ

Медальоны с отварным мясом и рубленым желе

2–3 ломтика белого формового хлеба, 2–3 ломтика отварной говядины или телятины (желательно таких же размеров и толщины, что и ломтики хлеба), 100–120 г застывшего мясного желе, 2–3 ч. ложки сливочного масла, жидкое мясное желе для закрепления.

Вырезать из намазанных маслом ломтиков белого хлеба специальной формочкой медальоны.

Этой же формочкой вырезать кружочки из ломтиков мяса, выложить их на медальоны из хлеба и чуть прижать их рукой.

Покрыть мясо слоем жидкого желе и дать хорошо застыть. Перед подачей осторожно выдавить на каждое канапе из кондитерского мешочка башенку из мелко нарубленного мясного желе.

Медальоны с огурцом и свининой

2–3 ломтика белого формового хлеба, 3–4 тонких ломтика жареной, запеченной свинины или буженины, 2–3 ч. ложки сливочного, горчичного или грибного

масла, 1 салатный (длинный) огурец, жидкое мясное желе, зелень укропа для украшения.

Ломтики белого хлеба густо намазать маслом, затем вырезать из них формочкой с гладкими или волнистыми краями медальоны.

Этой же формочкой вырезать медальоны из ломтиков свинины.

Огурец вымыть холодной водой, обсушить, после чего нарезать ровными кружочками. Положить их по одному на кружочки хлеба с маслом. Сверху положить кружочки свинины.

Покрыть медальоны прозрачным мясным желе и, пока оно не застыло, украсить каждый медальон маленькой веточкой укропа.

До подачи держать медальоны в холодном месте.

Медальоны со свининой и дыней

2–3 ломтика белого формового хлеба, 3–4 тонких ломтика жареной, запеченной свинины или буженины, 3–4 ломтика спелой дыни, 2 ст. ложки сливочного, сырного или горчичного масла, жидкое мясное или фруктовое желе для закрепления.

Вырезать из намазанных маслом ломтиков белого хлеба формочкой медальоны.

Используя эту же формочку, вырезать кружочки из ломтиков мяса и дыни (по желанию, можно взять и формочку с волнистыми краями).

Положить кружочки мяса на подготовленный хлеб, чуть прижать рукой. Затем осторожно переложить на мясо дыню. Покрыть медальоны слоем жидкого

мясного или фруктового желе. До подачи держать медальоны в холодном месте.

Медальоны со свининой и вишнями

2–3 ломтика белого формового хлеба, 3–4 тонких ломтика жареной, запеченной свинины или буженины, свежие спелые вишни без косточек, 2 ст. ложки сливочного, сырного или горчичного масла, жидкое мясное или фруктовое желе для закрепления.

Вырезать из намазанных маслом ломтиков белого хлеба формочкой медальоны.

Используя эту же формочку, вырезать кружочки из ломтиков мяса (по желанию, можно взять и формочку с волнистыми краями). Положить кружочки мяса на подготовленный хлеб, чуть прижать рукой.

Вишни осторожно разрезать пополам, выложить по половинке (срезом вниз) на мясо.

Покрыть медальоны тонким слоем жидкого мясного или фруктового желе. Поставить в холодильник примерно на 10–15 мин, затем снова покрыть желе.

До подачи держать медальоны в холодильнике.

Медальоны с окороком и дыней

2–3 ломтика белого формового хлеба, 100–120 г сырокопченого окорока, 100–150 г мякоти дыни, 2–3 ч. ложки сливочного масла, жидкое мясное желе для закрепления, густой майонез для украшения.

Густо намазать сливочным маслом ломтики белого хлеба, затем вырезать из них формочкой с гладкими или волнистыми краями небольшие кружочки – медальоны.

Мякоть дыни нарезать небольшими кубиками. Сырокопченый окорок нарезать тонкими полосками шириной 2–3 см. Сложить каждую полоску пополам.

Разместить по 2 согнутых полоски на медальоне, наложив их друг на друга таким образом, чтобы получилась двойная «волна».

Выложить на каждое канапе по 2–3 кубика дыни, покрыть прозрачным мясным желе. Перед подачей украсить канапе «точками» или «капельками» майонеза.

Слоеные медальоны с огурцом, ветчиной и сыром

2–3 ломтика белого формового хлеба, 1 салатный (длинный) огурец, 3–4 ломтика ветчины, 3–4 ломтика сыра (желательно твердых сортов), 2–3 ч. ложки сливочного, сырного или горчичного масла, 2–3 крупные фаршированные красным перцем оливки для украшения, жидкое мясное желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба намазать маслом, затем вырезать из них специальной круглой формочкой медальоны. Этой же формочкой вырезать медальоны из ломтиков ветчины и сыра.

Огурец помыть, обсушить и нарезать ровными кружочками толщиной примерно 0,5 см. Если они чуть больше кружочков хлеба, ветчины или сыра, можно обрезать кружочки огурца, используя ту же формочку.

Затем положить их по одному на кружочки хлеба с маслом. Смазать поверхность огурца жидким про-

зрачным желе и положить на них по кружочку сыра. После этого смазать сыр желе и положить на него ветчину, которую также покрыть слоем желе. Пока желе не застыло, украсить каждый получившийся медальон несколькими кружочками фаршированных оливок.

До подачи держать медальоны в холодном месте.

Медальоны с курицей и ананасом

2–3 ломтика формового белого хлеба, 1 ломтик свежего очищенного или консервированного ананаса, 6 тонких ломтиков жареного филе курицы, 2–3 ч. ложки сливочного или сырного масла, $^{1}/_{4}$ корня сельдерея, $^{1}/_{2}$ кисло-сладкого зеленого яблока, 2 корнишона, 2 ст. ложки густого майонеза, 1 ст. ложка сливок, 3 грецких ореха, прозрачное мясное или фруктовое желе для закрепления, лимонный сок, сахар и соль по вкусу.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, затем вырезать из них с помощью формочки небольшие кружочки.

Хорошо промыть холодной водой, очистить и измельчить корень сельдерея и яблоко.

Ломтик ананаса нарезать очень мелкими кубиками, корнишоны – тонкими кружочками.

Майонез смешать со сливками, добавить лимонный сок, сахар и соль. Соединить с подготовленными овощами и фруктами, хорошо вымешать.

Салат выложить аккуратными горками на кружочки хлеба, подровнять с краев.

Сверху положить по ломтику филе курицы и украсить каждый медальон половинкой ядрышка грецкого ореха. По желанию, хлеб можно предварительно под-

румянить в тостере, а ломтики куриного филе смазать прозрачным фруктовым или мясным желе.

Медальоны с красной икрой

2–3 ломтика белого формового хлеба, 50–60 г красной икры, 1–2 яйца, 2–3 ч. ложки сливочного или сырного масла, жидкое рыбное желе для закрепления.

Ломтики белого хлеба густо намазать сливочным маслом, после чего с помощью формочки вырезать из них медальоны.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить от скорлупы и с помощью яйцерезки нарезать ровными тонкими кружочками.

Выложить на каждый медальон из хлеба по одному кружочку яйца, покрыть медальоны тонким слоем прозрачного рыбного желе и поставить в холодное место для застывания. Перед подачей в центр желтка каждого медальона поместить маленькую горку икры.

По желанию, медальоны можно украсить кружочками маслин.

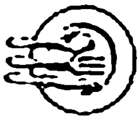
Медальоны с рулетиками из сельди

2–3 ломтика белого формового хлеба, 200 г рулетиков из сельди в масле, уксусной заправке или винном соусе, 2 ч. ложки сливочного масла, 2–3 яичных желтка, зелень укропа для украшения.

Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать с помощью формочки с гладкими или волнистыми краями небольшие кружочки. Из банки с сельдью слить жидкость и дать рулетикам немного обсохнуть.

Выложить на каждый кружочек хлеба по небольшой веточке укропа (так чтобы она чуть свисала с одного края), поверх него разместить рулетик сельди.

Перед подачей украсить медальоны крошкой из рубленых желтков.



Медальоны с копченой рыбой

2–3 ломтика белого формового хлеба, 100 г рыбы горячего копчения (скумбрии, трески), 50 г мелко натертого сыра (твердых сортов), 1/4 дольки чеснока, 2–3 ч. ложки сливочного масла, 1–1 1/2 ст. ложки густого майонеза, консервированные маслины без косточек, зелень укропа или каперсы для украшения.

Из намазанного маслом белого формового хлеба вырезать специальной круглой формочкой с волнистыми краями медальоны.

Сыр, натертый на самой мелкой терке, чеснок, пропущенный через чесноковыжималку, смешать с майонезом, тщательно растереть.

Выложить на подготовленные медальоны по небольшой горке сырной смеси, аккуратно прижать плоской стороной ножа, выровнять с краев.

Сверху положить по небольшому кусочку рыбы и 1 целой консервированной маслине.

По желанию, каждый медальон можно украсить также маленькой веточкой зелени укропа или 2–3 ка-

персами. До подачи держать медальоны в холодном месте.

Медальоны с домашним сыром

1–2 ломтика ржаного формового хлеба, 100–150 г домашнего сыра, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки молока или сливок, спелые синие сливы и небольшие кусочки сыра для украшения, жидкое фруктовое желе для смазывания, лимонный сок, соль по вкусу.

Из намазанных маслом ломтиков хлеба вырезать формочкой с волнистыми краями медальоны.

Сыр нарезать ровными ломтиками и этой же формочкой вырезать кружочки из него, уложить на хлеб, слегка придавить рукой.

Сливы вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам и вынуть из них косточки. Положить их на медальоны и все покрыть тонким слоем жидкого фруктового желе.

До подачи держать в холодном месте.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Необходимые инструменты для приготовления канапе и медальонов 5
Правила подачи канапе и медальонов 7
ЖЕЛЕ 10
МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КАНАПЕ 12
КАНАПЕ 18
МЕДАЛЬОНЫ 55

КАНАПЕ И МЕДАЛЬОНЫ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *К. К. Алексеев*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Ю. Котова*

Подписано в печать с готовых монтажей 27.02.2006
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 1289

ООО Издательство «Терция»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, д. 18, оф. 3
e-mail: tercia@peterstar.ru

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленных диапозитивов
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина»,
ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

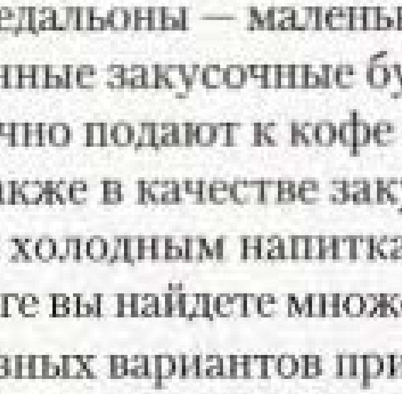
12-00

КАНАПЕ и МЕДАЛЬОНЫ

Очень просто!

Обычные бутерброды знают и любят все. Но иногда хочется без особых хлопот чем-нибудь удивить и порадовать гостей и придать столу праздничный вид. Для этого как нельзя лучше подходят канапе и медальоны — маленькие, красиво оформленные закусочные бутерброды. Их обычно подают к кофе или чаю, а также в качестве закуски к холодным напиткам.

В этой книге вы найдете множество самых разнообразных вариантов приготовления канапе и медальонов. Кроме того, вы узнаете, как придать обыкновенному сливочному маслу новый оригинальный вкус и как приготовить вкусное желе из мяса, рыбы и фруктов.



ISBN 5-699-00049-6

9 785699 000494 >